

**Procedura Aperta per affidamento del servizio di ristorazione scolastica e altre utenze predefinite per il Comune di Montodine (CR) - Durata dell'Appalto: 3 Anni + 2 anni proroga.
CIG: 9699121FD6**

Quesito 1

- a) considerato che si tratta di servizio di pasti veicolati e quindi necessario un centro cottura da parte dell'aggiudicatario ci potete confermare che tale requisito di partecipazione relativo al centro è da ritenersi necessario fino alla fine dell'anno scolastico 2025/2026?**
- b) Si chiede inoltre il dettaglio dei pasti suddivisi per utenza e giorni settimanali.**

Risposta 1

- a) dovendo garantire un servizio ottimale e costante, si ritiene naturale che l'aggiudicatario debba avere un centro cottura per la predisposizione dei pasti garantito fino alla fine della durata del servizio. Si ammette anche la possibilità, nel corso di contratto, di modificare il luogo del centro di cottura, mantenendo comunque la qualità del servizio prevista.
- b) nel capitolato art. 2 c'è una tabella delle utenze e del calendario di erogazione primaria e secondaria 5 gg a settimana e anziani tutti i giorni - relativamente alla composizione dei numeri pasti stimati in 18125 annui come precisato anche nel Disciplinare a ritroso i conteggi sono:

→ n. 105 pasti giornalieri di cui 100 scuola primaria e 5 scuola secondaria x n.5 giorni settimanali per n. 33 settimane

→ n.800 pasti annui per anziani calcolando n.2/3 pasti giornalieri per n.7 giorni settimanali

Quesito 2

si conferma che per l'emissione della garanzia provvisoria lo schema tipo da utilizzare è quello approvato con DM 193/2022,in quanto successivo al DM N.31/2018 indicato nel disciplinare.

Risposta 2

Si, si trattava di un refuso, ora corretto - il disciplinare verrà ripubblicato con la correzione

Quesito 3

scusate ad integrazione ns precedente richiesta di chiarimenti chiediamo se per partecipare alla gara è sufficiente averlo solo fino alla fine dell'anno scolastico 2025/2026, senza considerare il possibile periodo di proroga di 2 anni.

Risposta 3

Riteniamo che la risposta data al punto 1 a) non cambi → sia che si gestisca un servizio di 3 anni sia che lo stesso venga prorogato di ulteriori 2 anni (come intenzione dell'Ente, salvo criticità di gestione) il senso della risposta resta invariato.

La proroga è parte della durata del servizio, di conseguenza non può essere sminuita nella garanzia e continuità del servizio

Quesito 4

i chiedono i seguenti chiarimenti:

- attuale prezzo pasto**

- attuale gestore
- suddivisione giornaliera e settimanale con dettaglio numero pasti per plesso scolastico e utenza
- sistema attivo per rilevazione presenze informatico, se sì quale.

Risposta 4

- a) L'attuale prezzo è pari a € 4,24 oltre iva a pasto
- b) il quesito non riveste interesse concreto alla partecipazione alla presente procedura
- c) si legga la risposta 1b , inoltre il calendario erogazioni in capitolato spiega turnazioni e orari
- d) si legga il capitolato art. 4

Quesito 5

è possibile avere i menù in vigore a Montodine , sia autunno/ inverno che primavera/estate

Risposta 5

i file sono stati pubblicati tra la documentazione di gara

Quesito 6

Gentilmente analizzando il disciplinare all'art. 6 pagina 9 e al modulo dell'offerta economica, con la presente, siamo a comunicare che a noi risultano dei totali diversi e precisamente quanto segue:

4,68 (base d'asta escluso gli oneri della sicurezza) x 54375 (pasti triennali) = € 254.475,00 (importo a base d'asta)

0,10 (oneri non soggetti a ribasso) x 54375= € 5.437,50

Importo complessivo : € 259.912,5

chiediamo quindi Vs riscontro al riguardo.

Risposta 6

E' stato caricato un file riepilogo dei valori mensa nella documentazione di gara.

In sintesi, la differenza stà nel fatto che i nostri valori sono da calcolo foglio excel dove l'onere è calcolato al 2%

€ 4,78 -2% = 4,6844

il calcolo del 2% su 4,78 è 0,0956 che si arrotonda lo 0,10 €

La cifra è corretta, sostanzialmente ci sono arrotondamenti differenti legati ai decimali, per cercare di chiarire al meglio pubblichiamo il file *Riepilogo mensa Montodine numero pasti e valore del Contratto con Det oneri 2023* con gli oneri con espressi i decimali

Quesito 7

- 1) in riferimento al criterio A5 siamo a chiedere conferma che anche per i prodotti trasformati (es pasta e altri prodotti trasformati) sia corretto intendere che debbano essere realizzati con materia prima a km0
- 2) se sia possibile inserire degli allegati al progetto tecnico oltre alle 40 facciate.

Risposta 7

- 1) Con richiamo specifico al CAM della Ristorazione Collettiva → da dove la Stazione appaltante, come da indicazioni del Cam stesso ha preso i criteri si legge

Indicazione contenuta al Capitolo C - b) Criteri Premiati

—> La stazione appaltante, laddove utilizzi il miglior rapporto qualità prezzo ai fini dell'aggiudicazione dell'appalto, introduce uno o più dei seguenti criteri premiati nella documentazione di gara, attribuendovi una significativa quota del punteggio tecnico complessivo

Si veda la definizione ed il relativo metodo di verifica

1. Chilometro zero e filiera corta

Definizioni: Per filiera corta si intende sia la vendita diretta tra produttore primario o associazioni di produttori primari e centro di preparazione del pasto, sia la vendita tra l'impresa che gestisce la piattaforma per la distribuzione dei prodotti, purché questa si configuri come unico intermediario con il produttore primario e centro di preparazione del pasto e purché la piattaforma sia collocata entro il Km 0 (o chilometro utile, nel caso dei piccoli comuni), come nel seguito definito. Nel caso dei prodotti locali trasformati, il "produttore" è l'azienda di trasformazione, che utilizza materie prime o i principali ingredienti del prodotto trasformato, locali (ovvero prodotti da Km 0)⁵.

Verifica: Sub criterio a) Presentare una dichiarazione dell'impegno assunto che riporti l'elenco dei "produttori" vale a dire produttori primari, associazioni di produttori primari o aziende di trasformazione che fanno uso di materie prime o dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da "Km 0", con le seguenti informazioni: le categorie di prodotti biologici e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti subfornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i "produttori" che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni biologiche possedute; le quantità su base mensile per l'ortofrutta o su base annua per le altre categorie di derrate alimentari che prevedono di fornire per l'intera durata contrattuale; la localizzazione dei loro terreni produttivi e la capacità produttiva annua per ciascuna specie ortofrutticola che verrà fornita. Nel caso di impegno a fornire prodotti biologici trasformati da Km 0, deve essere indicata la provenienza delle materie prime principali che vi sono contenute.

Si ritiene pertanto che, se la dichiarazione di impegno è adeguatamente corredata di tutte le informazioni, come previsto nelle modalità di verifica, la Commissione potrà valutare positivamente la fornitura di prodotti provenienti da Azienda di trasformazione che fanno uso materie prime e dei principali ingredienti dei prodotti trasformati da Km0.

- 2) Viene concessa la possibilità ad aggiungere allegati all'offerta tecnica, solo se gli stessi rivestano elemento fondamentale per la precisazione dell'offerta e risultino necessari.

Non si alleghino cataloghi, schede tecniche o altro materiale di questo tipo.

Ricordiamo che l'offerta tecnica sarà valutata per miglior rapporto tra sintesi, chiarezza e completezza della relazione, le rappresentazioni descrittive prolisse, o inutilmente ripetitive di concetti senza contribuire a chiarire aspetti effettivamente meritevoli di trattazione, possono influire sulla riduzione o l'affievolimento della eventuale valutazione positiva dell'elemento dell'offerta tecnica.

Quesito 8

in riferimento all'art. 19 del disciplinare in cui si danno le specifiche relative all'offerta Tecnica, siamo a chiedere se sia corretto interpretare che la stessa vada presentata con suddivisione in capitoli (A.1, A.2, A.3?), con incipit per ogni nuovo capitolo a inizio pagina.

Risposta 8

Riportiamo il punto indicato : "suddivisa per capitoli, uno per ogni sub-elemento di valutazione, recanti ciascuno, come intestazione, il sub-elemento cui si riferisce. In ipotesi di mancata

compilazione per uno o più fra essi, non potrà essere assegnato il relativo punteggio previsto dal disciplinare”.

Al fine di aiutare i Commissari, e di rendere facilmente comprensibile si richiede di suddividere “per ogni SUB elemento” - il SUB elemento è il punto A.1.a), A.1.b) e così di seguito -

Sul FINE PAGINA, e nuovo capitolo, non vi sono vincoli - lasciamo la libertà di decidere se concludere con l'elemento quale A1, A2 ecc, oppure se concludere per ogni SUB (in base a quante pagine avete a disposizione), oppure se scrivere nel prosieguo.

Quesito 9

In merito all'elenco del personale fornito e al fine di redigere un corretto piano di assorbimento, si chiede cortesemente di indicare per ciascun operatore la mansione principale.

Risposta 9

L'indicazione della mansione è indicata, come anche il livello e relativi dati che inquadrano i soggetti impiegati, resta onere di ogni concorrente, organizzare il suo organico.

Ricordiamo che l'organizzazione del personale risulta essere un criterio di punteggio tecnico.

Questio 10

Nel disciplinare a pagina 14 e pagina 15 si parla:

-Fatturato specifico minimo annuo nel settore di attività oggetto dell'appalto, riferito ai migliori tre esercizi finanziari degli anni 2022, 2021, 2020, 2019 di € 260.000,00 IVA esclusa (correlato al valore del servizio in base asta arrotondato).;

-Svolgimento di servizi analoghi, con regolare esito ed esecuzione, con un numero complessivo di almeno 54.000 pasti di ristorazione su 3 anni, pari ad almeno 18.000 pasti medi annui, riferito ai migliori tre esercizi finanziari degli anni 2022, 2021, 2020, 2019. Il settore di attività è riferito ad Amministrazioni Pubbliche e/o Istituti di istruzione paritari convenzionati (scuole infanzia, primaria o secondaria di primo grado) e/o ristorazione ospedaliera (nella dichiarazione dovranno essere indicati gli enti destinatari dei servizi, e per ciascuno di essi il numero di pasti fatturati e l'anno di riferimento).

nel modulo di ammissione alla lettera N si parla:

- avere fatturato negli ultimi tre esercizi calcolati sulla media degli ultimi 4 anni (si dà disponibilità a valutare la media di 4 annualità vista la difficoltà causata da COVID) precedente alla gara, ad Amministrazioni Pubbliche e/o Istituti di istruzione paritari convenzionati (scuole infanzia, primaria o secondaria di primo grado), un numero complessivo di almeno 87.000 pasti di ristorazione scolastica, pari ad almeno 29.000 pasti medi annui (nella dichiarazione dovranno essere indicati gli enti destinatari dei servizi, e per ciascuno di essi il numero di pasti fatturati e l'anno di riferimento).

- avere un fatturato specifico d'impresa (come sopra dettagliato) relativo al servizio oggetto dell'appalto, con riferimento agli ultimi tre esercizi calcolati sulla media degli ultimi 4 anni non inferiore ad euro 440.000,00 pari ad un fatturato medio annuo di euro 147.000,00.

è corretto?

Risposta 10

Ci scusiamo era un refuso abbiamo ricaricato il Modello 1 - si tenga conto di quanto richiesto nel Disciplinare di gara